



**Millésime : 2016**  
*Vintage : 2016*

## CARACTERISTIQUES DES VIGNES : *VINEYARD CHARACTERISTICS :*

**Exposition :** sud-est.

*Exposure : south-east*

**Altitude :** 240 mètres environ.

*Altitude : 240 meters*

**Age :** 30 ans environ.

*Age : 30 years*

**Géologie :** sol marno-calcaire.

*Soil : marly limestone*

**Conduite :** viticulture Bio.

*Growing Method : organic farming*

**Rendement :** 30 hls/ha.

*Yield: 30 hls/ha*

## CARACTERISTIQUES DU VIN : *WINE CHARACTERISTICS :*

**Cépage :** Muscat.

*Grape Variety : Muscat*

**Vendange :** manuelle.

*Harvest : Hand-picked*

**Vinification :** levures indigènes, thermorégulation, vinification en foudre de chêne élevage sur lies fines puis mise en bouteilles le 24 juillet 2017.

*Winemaking Method : natural yeast, thermoregulation, aging on lees in oak barrels and then bottled July 24, 2017*

**Sucres résiduels :** 39,20 g/l.

*Residual Sugar : 39,20 g/l*

**Degré d'alcool :** 12,50 % vol.

*Alcohol : 12,50 % vol*

**Acidité totale (exprimée en acide tartrique) :** 4,88 g/l.

*Total Acidity : 4,88 g/l*





**Mathéo**  
**Millésime : 2008**  
*Vintage : 2008*

## CARACTERISTIQUES DES VIGNES : *VINEYARD CHARACTERISTICS :*

**Exposition :** sud.

*Exposure : south*

**Altitude :** 250 mètres environ.

*Altitude : 250 meters*

**Age :** 35 ans environ.

*Age : 35 years*

**Géologie :** sol marno-calcaire.

*Soil : marly limestone*

**Conduite :** viticulture raisonnée.

*Growing Method : reasoned culture*

**Rendement :** 19 hls/ha.

*Yield: 19 hls/ha*

## CARACTERISTIQUES DU VIN : *WINE CHARACTERISTICS :*

**Cépage :** Pinot Gris.

*Grape Variety : Pinot Gris*

**Vendange :** manuelle.

*Harvest : Hand-picked*

**Vinification :** levures indigènes, thermorégulation, vinification en foudre de chêne élevage sur lies fines puis mise en bouteilles le 30 juillet 2009.

*Winemaking Method : natural yeast, thermoregulation, aging on lees in oak barrels and then bottled July 30, 2009*

**Sucres résiduels :** 65,60 g/l.

*Residual Sugar : 65,60 g/l*

**Degré d'alcool :** 12,50 % vol.

*Alcohol : 12,50 % vol*

**Acidité totale (exprimée en acide tartrique) :** 6,71 g/l.

*Total Acidity : 6,71 g/l*



**Millésime : 2017**  
*Vintage : 2017*

## CARACTERISTIQUES DES VIGNES : *VINEYARD CHARACTERISTICS :*

**Exposition :** sud-est.

*Exposure : south-east*

**Altitude :** 250 mètres environ.

*Altitude : 250 meters*

**Age :** 31 ans environ.

*Age : 31 years*

**Géologie :** sol marno-calcaire.

*Soil : marly limestone*

**Conduite :** viticulture Bio.

*Growing Method : organic farming*

**Rendement :** 15 hls/ha.

*Yield: 15 hls/ha*

## CARACTERISTIQUES DU VIN : *WINE CHARACTERISTICS :*

**Cépage :** Gewurztraminer.

*Grape Variety : Gewurztraminer*

**Vendange :** manuelle.

*Harvest : Hand-picked*

**Vinification :** levures indigènes, thermorégulation, vinification en foudre de chêne élevage sur lies fines puis mise en bouteilles le 16 mars 2018.

*Winemaking Method : natural yeast, thermoregulation, aging on lees in oak barrels and then bottled March 16, 2018*

**Sucres résiduels :** 101,30 g/l.

*Residual Sugar : 101,30 g/l*

**Degré d'alcool :** 12,50 % vol.

*Alcohol : 12,50 % vol*

**Acidité totale (exprimée en acide tartrique) :** 5,61 g/l.

*Total Acidity : 5,61 g/l*

